

Клеванський ЗДО №2 (ясла-садок)

Коллективний перегляд до педради в
старшій групі. Майстер-клас юних
кондитерів «Наш улюблений десерт –
кейк-попс»



Підготувала вихователь

Петрук Т.А.

2024 рік



Програмовий зміст:

- Продовжувати вчити дітей спільно із дорослими виготовляти різні страви, а саме – кейк-попс;
- Продовжувати знайомити дітей із рецептом, процесом замішування та випікання тіста, виготовлення глазури, оздоблення кейк-попсів; вчити брати участь у процесі приготування власноруч, робити кулю методом «скочування»;
- Продовжувати знайомити із продуктами та їх основними властивостями; із посудом; із електроприборами;
- Вправляти в уміння дітей правильно вживати узагальнюючі слова; групувати предмети за характерними ознаками та властивостями.
- Спонукаати до правильного вживання іменників;
- Розвивати мілку моторику, уважність, зосередженість, вміння організувати своє робоче місце, вміння домовлятися із дорослими та однолітками;
- Виховувати працелюбність, охайність.

Матеріал: Продукти: борошно, яйця, цукор, олія, шоколад
Фартушки, косинки, качалка, формочки для вирізування печива, дечка, миски для тіста та крему, шоколад, формочки для кейк-попсів, палички, посипка для декору, ілюстрації (фототека рецепт «Кейк-попс»)

Хід заняття

Всі на мене подивіться

І привітно посміхніться

Поверніться до гостей

Привітайтесь: «Добрий день!»

Вихователь: – Діти, сьогодні ви опинились у кулінарній студії, де можна дізнатися різні цікаві факти про таку професію як – кондитер та навіть спробувати, щось приготувати у цій студії. Цікаво, ким ви сьогодні будете? (кондитерами).

- Я буду шеф – кондитером
- А хто ж такий шеф – кондитер? (Отже, шеф-кондитер – це людина, яка займається не тільки приготуванням їжі, але й багато знає, як треба приготувати, як правильно підібрати продукти, як користуватися кухонним обладнанням та інвентарем,).
- Діти, де працює кухар?(на кухні кафе, ресторану, школи, дитячого садка, лікарні)
- Коли на кухні готуються страви, який ми відчуваємо запах? (пахучий , ароматний, запашний)
- Щоб страву вийшла смачна, з яким настроєм він повинен її готувати? (з чудовим, гарним, прекрасним)
- Отож, зараз ми перевіримо хто з вас може стати кондитером. Ось вам перше завдання.

Дидактична гра «Яке печиво приготували?»

Хід гри: Вихователь пропонує малятам приготувати смачне печиво. Діти розглядають основну картку та називають геометричну форму печива, яке можна приготувати. Далі вихователь пропонує впізнати по отвору геометричного віконця в тісті яке печиво приготували та дібрати відповідну картку, назвати фігуру.

Дидактична гра «Назви одним словом»

- Для наступного завдання я буду посуд називати, а вам необхідно одним словом його назвати, який це посуд.
- Каструля, сковорідка, ополоник, терка – кухонний посуд
- Хлібниця, тарілка, салатниця, сільничка, перечниця, ложки (столові), виделки, ножі – столовий посуд
- Чашка, блюдце, цукерниця, цукорниця, ложки (чайні) – чайний посуд

Вихователь: – Молодці, а тепер нас чекає наступне завдання.

Вихователь: – А зараз я пропоную вам трішки порухатись

Фізкультхвилинка «Цукерочка»

Дидактична гра «Різдвяне печиво»

Хід гри: Дітям потрібно впізнавати печиво та його тінь на картках.

Вихователь: – Які ви дітки молодці, думаю час нарешті у нашій студії приготувати щось смачненьке.

Сьогодні я пропоную вам приготувати цікавий десерт – чупа-чупс із тіста, який називається кейк-попс та прикрасити його шоколадом та посипкою

Спочатку подивимось на дошку на якій є рецепт приготування цього десерту.

Що таке рецепт? Для чого потрібен рецепт? Що ми виготовляли з вами по рецепту? (Рецепт – це невелика розповідь про те, які продукти, їх кількість та в якому порядку необхідно поєднати, щоб отримати готову страву.)

Запрошую усіх вас одягнути фартушки, та нарукавники, шапочки та зайняти свої робочі місця. І ще пам'ятайте, що перед тим як працювати із продуктами харчування, нам потрібно піти помити руки. (Діти разом з вихователем та помічником вихователя йдуть мити руки).

Приготування десерту кейк-попс

(Діти сідають за столи, на яких лежать палички для кейк-попсів, паперова формочка, тарілка з посипкою).

Пальчикова гімнастика «Ялинка»

Ми ялинку прикрашали

Сніг на гілки покидали

Срібні кульки

*І бурульки
Намистинки, мов краплинки
Ще цукерки причетили
І за це нас похвалили*

Вихователь: – Ось погляньте, я приготувала бісквіт, з якого ми зробимо наш десерт. Зараз я його розімну і зроблю маленькі крихти. Потім я добавлю згущене молоко, щоб ми змогли зробити кульки. (Приготування, діти спостерігають). Коли вже маса готова, я кожному із вас дам тісто і вам потрібно зробити свою кульку методом скочування. Потім вам потрібно кульку насунути на паличку ось так. (Діти роблять кульки. Витирання рук від крему). Останній крок у створення цього десерту – це поливання шоколадом та прикрашанням посипки. (Декорують). Наш десерт готовий!

Вихователь: – Ось, діти, ми і пройшли перші кулінарні сходинки, але вам ще треба закріпити свої знання на практиці, допомагаючи на кухні мамі, бабусі. Я переконана, що всі ці знання стануть вам у пригоді в подальшому житті. Ви станете справжніми шеф – кондитерами. Ким ви сьогодні були? (Кондитерами) Що найбільше вам сподобалося? А можливо щось вам не сподобалося?

Частування для гостей